

ENNEORO

NEGROAMARO SALENTO IGP



SZCZEP

100% Negroamaro.

OBSZAR UPRAWY

Francavilla Fontana (Br).

SYSTEM UPRAWY

Guyot.

OKRES WINOBRANIA

Połowa września. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Maceracja przez 8-10 dni. Moszcz poddany fermentacji w temperaturze kontrolowanej 23-24 °C.

DOJRZEWANIE

5 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. 1 miesiąc w butelce.

CHARAKTERYSTYKA

Kolor intensywny czerwony z refleksami fioletu; aromat charakterystyczny dla dojrzałych owoców, konfitury porzeczkowej i malin; w smaku pełne, zrównoważone i dobrze świeże.

PODAWAĆ DO

Idealne do kuchni śródziemnomorskiej, makaronów, pieczonych mięs i serów.

TEMPERATURA SERWOWANIA

18°C.

